

安全・安心・環境に配慮したこだわり納豆で「美味しさの感動」をお客様に提供

小金屋食品株式会社



天然納豆菌の「なにわら納豆」

所在地：〒574-0064 大阪府大東市御領 3-10-8

TEL：072-871-8456

FAX：072-871-8884

URL：http://koganeyabiz

代表者：代表取締役 吉田 恵美子

従業員数：5名

事業内容：納豆製造業

認証・資格等：エコアクション21

進化し続けるこだわり納豆

当社は、お客様に「美味しさの感動」を届けるべく、納豆職人の厳しい目で商品の状態を確認し、機械任せにせず手作業を加えたこだわりの逸品を作り続けています。

こだわり納豆は、素材、納豆菌、水、製法、たれに仕掛けがあります。素材は100%国産大豆。もちろん遺伝子組み換えの大豆は使用しません。納豆菌は

培養したものではなく、稲わらに生息する枯草菌という天然菌を使用しています。水は「竹炭」を使って浄化しています。製法は創業時より大事にしている高圧の釜を使って、その日の天気によって水加減や微妙な温度調整を行いながらふっくら炊き上げる当社オリジナル製法です。たれは鰹の風味と甘味が絶妙に配合され、豆の美味しさを最

大限ひきだしてくれる当社オリジナルのたれです。

現在、薫つとにくるんだ「なにわら納豆」をはじめ、数種類のこだわり納豆が作られていますが、今後もさらなる「美味しい納豆」を目指して飽くなき挑戦と研究を続けます。

環境にやさしい納豆を極力少ない環境負荷で作る

「竹姫納豆」という当社の商品があります。これは国産大豆と天然納豆菌を使用した良質の納豆を、大東市の竹藪から切り出した竹筒に入れて発酵させ

て作ったものです。竹の中で醗酵させることにより竹の香りと共に食べられる納豆です。なにより定期的に間伐に入ることにより竹藪がきれいな竹林に変わりました。この商品は大東市内の産(小金屋食品)・学(大阪産業大学)・民(NPO法人EDEN)の三者が協力して開発しました。

これまでプラスチック容器に充填していた商品は環境にやさしい紙パック容器に移行しました。また不要な設備を廃

棄し、電力使用量を削減しました。

1週間先までの精度の高い需要予測とネットによる受注販売や工場に併設する直売所での調整販売で売れ残り在庫を捨てることはありません。

製造工程で発生するわら屑や食品残渣は無農薬農家に堆肥として提供しています。

その他、流水から溜め水による洗浄への変更、冷暖房の温度管理の徹底、こまめな消灯など、エコアクション21の認証取得を機にさらなる環境配慮に取り組んでいます。



小金屋食品㈱の納豆ラインナップ